

<b>IHK Nordschwarzwald</b>	<b>Fachkraft für Lebensmitteltechnik</b>
Abschlussprüfung	Praktische Prüfung (insgesamt 6 Stunden)
Auszubildende/r:	Prüflings-Nr.:

### Einreichung der Arbeitsproben

1. Rüsten, in Betrieb nehmen und Bedienen einer Produktions-maschine/-anlage sowie Steuern und Überwachen des Produktions-prozesses
2. Umrüsten, in Betrieb nehmen und Bedienen einer Verpackungsmaschine/-anlage sowie Steuern und Überwachen des Verpackungsprozesses
3. Durchführen von mindestens einer Qualitätskontrolle und Beurteilen von Roh-, Zusatz-, Hilfsstoffen, Halbfabrikaten und Fertigprodukten

Bei der Durchführung der Arbeitsproben soll der Prüfling zeigen, dass er Mittel der Kommunikation anwenden sowie Gesichtspunkte der Hygiene, der Sicherheit und des Gesundheitsschutzes bei der Arbeit, des Umweltschutzes und der Wirtschaftlichkeit berücksichtigen kann.

**Bitte reichen Sie bis zum vorgegebenen Termin der IHK Nordschwarzwald zu den oben genannten Arbeitsbereichen 3 Arbeitsproben per E-Mail ein.**

⇒ Bitte verwenden Sie die nachstehenden Formulare.

<b>IHK Nordschwarzwald</b>	<b>Fachkraft für Lebensmitteltechnik</b>
Abschlussprüfung	Praktische Prüfung (insgesamt 6 Stunden)
Auszubildende/r:	Prüflings-Nr.:

**Ausbildungsbetrieb/Prüfstelle:**

**Arbeitsprobe 1:**

Rüsten, in Betrieb nehmen und Bedienen einer Produktionsmaschine/-anlage sowie Steuern und Überwachen des Produktionsprozesses

Aufgabe/Thema:

Zeitaufwand:

Beschreibung der Arbeitsprobe 1:

<b>IHK Nordschwarzwald</b>	<b>Fachkraft für Lebensmitteltechnik</b>
Abschlussprüfung	Praktische Prüfung (insgesamt 6 Stunden)
Auszubildende/r:	Prüflings-Nr.:

**Ausbildungsbetrieb/Prüfstelle:**

**Arbeitsprobe 2:**

Umrüsten, in Betrieb nehmen und Bedienen einer Verpackungsmaschine/-anlage sowie Steuern und Überwachen des Verpackungsprozesses

Aufgabe/Thema:

Zeitaufwand:

Beschreibung der Arbeitsprobe 2:

<b>IHK Nordschwarzwald</b>	<b>Fachkraft für Lebensmitteltechnik</b>
Abschlussprüfung	Praktische Prüfung (insgesamt 6 Stunden)
Auszubildende/r:	Prüflings-Nr.:

**Ausbildungsbetrieb/Prüfstelle:**

**Arbeitsprobe 3:**

Durchführen von mindestens einer Qualitätskontrolle und Beurteilen von Roh-, Zusatz-, Hilfsstoffen, Halbfabrikaten und Fertigprodukten

Aufgabe/Thema:

Zeitaufwand:

Beschreibung der Arbeitsprobe 3: